REVUE DE VITICULTURE

LES VINS BLANCS A FERMENTATION INTERROMPUE (1)

Dans une note récente, M. Boulard a communiqué le résultat d'expériences auxquelles il s'est livré, résultats qui se résument ainsi.

« Quand on chauffe du moût en fermentation, on arrive à une température où la fermentation s'arrête, bien qu'il reste dans le liquide une quantité importante de sucre non fermenté.

« Ce moût étant refroidi, quand on ranime sa fermentation, ou si elle se ranime spontanément, une nouvelle consommation de sucre se manifeste, qui peut être arrêtée à nouveau par un nouvel échauffement du moût.

« Après ce nouvel arrêt, on peut provoquer un nouveau départ de fermentation, mais ces départs successifs deviennent de plus en plus difficiles, et il arrive un moment où la fermentation se refuse à partir à nouveau, malgré la présence du sucre.

« Le vin est doux et restera doux. »

La portée de l'expérience de M. Boulard est considérable, elle est susceptible d'applications pratiques très développées, parce que la consommation recherche les vins blancs moelleux dans lesquels il reste une pointe de sucre.

S'agissant d'un résultat d'expérience qui peut être adopté par la pratique agricole, on doit se demander quel sort lui sera fait dans l'esprit de nos vignerons auprès desquels toute vérité scientifique a besoin, pour être exploitée, d'un peu de démonstration, d'un peu de propagande.

Sur ce terrain de la démonstration, l'observation, plus que l'expérience, obtient la faveur des âmes simples.

J'ai eu précisément sur le sujet qui nous occupe l'occasion d'observer pendant trente-neuf ans des phénomènes qui corroborent absolument la thèse de M. Boulard.

Dans le vignoble de Zayana (lisez Zama), nous ne faisons guère que du vin rouge : la disposition des locaux, le matériel, les règles du travail, tout est subordonné à la fabrication du vin rouge, au progrès que l'on peut faire pour obtenir plus et mieux.

Il faut cependant faire un peu de vin blanc, d'abord parce que le personnel

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture le 9 février 1927.

veut en boire, ensuite parce que nos voisins en achètent ; ce qui reste est envoyé à Bercy.

Comme toute notre vaisselle vinaire est accaparée par le vin rouge, on jette le moût blanc dans des demi-muids ; ceux-ci, comme des invités qui n'ont pas de place à table, sont placés un peu partout, au hasard de l'inspiration des contre-maîtres, quelques-uns se blottissent à l'ombre d'un arbre, d'autres s'abritent sous des auvents inoccupés, une centaine de demi-muids se trouvent ainsi éparpillés un peu partout dans le plus sympathique désordre.

De ce désordre, il résulte des changes bien inégales pour le moût qui va fermenter.

Le soleil qui leur est généreusement dispensé (le soleil d'août) frappe les uns le matin, les autres le soir, d'autres enfin, pendant tout le cours de la journée. Les fermentations s'accélèrent, s'arrêtent, se raniment.

Quand la vendange est terminée, après des extinctions et des reprises de fermentation inégalement répétées, les vins sont rentrés, les amateurs font leur choix, ce qui reste, extrêmement panaché, est dirigé sur Paris.

Ici se place une discordance entre l'idéal du producteur et la reine des marchés, la fantaisie du consommateur.

Bien entendu, nous, producteurs, nous cherchions à obtenir des fermentations aussi complètes que possible : des vins sains, chauds en alcool, limpides et gardant leur limpidité, si bien que nous considérions tout vin moelleux comme un raté de fermentation, or, nous étions en cela en désaccord avec le goût public.

Mais il nous fallut plusieurs années pour saisir la clef de ce désaccord, car suivant les règles intangibles de la profession des intermédiaires, on nous dissimulait soigneusement que telles sortes de nos vins avaient les préférences des acheteurs.

Il fallait avoir l'attention éveillée et y apporter un certain esprit de suite, pour accepter sans sourciller les critiques amères de notre courtier, sur nos vins incontestablement ratés, et constater en même temps qu'il les revendait avec 25 ou 50 % de prime au-dessus de nos vins normaux. Nous avons fini par démêler cet écheveau embrouillé et nous tenons pour démontré, non pas par des expériences de laboratoire, mais par une observation constante ayant duré plus de trente ans, portant sur plus de 3.000 hectolitres, que des moûts arrêtés dans leurs fermentations par une chaleur voisine de 50 degrés, remis en fermentation à une température plus basse et de nouveau mutés, peuvent donner des vins blancs moelleux très recherchés et bien payés.

Je n'entends point par là, vous le pensez bien, médire des expériences de laboratoires. Ces expériences donnent des résultats beaucoup plus justes, beaucoup plus faciles à discuter et à mettre en lois précises que les résultats toujours un peu frustes de l'observation.

Pendant deux mille ans avant Pasteur, on a fait du vin et du très bon vin ; et cependant qui donc oserait dire aujourd'hui que Pasteur a fait un travail sans intérêt en dictant les lois de la fermentation.

Mais, observation et expérience sont deux sources du progrès humain qui ont chacune leur valeur.

S'il s'agit de propagande, l'observation marche la première.

Lequel d'entre nous n'a pas vu un de nos paysans devant un champ d'expériences où des grains sont alignés, placés à la main, un à un, à deux centimètres de profondeur exactement, à des intervalles mesurés au millimètre, sur un sol artificiel, où les éléments constitutifs et les engrais sont dosés au centigramme, l'eau répandue au compte-gouttes.

C'est bien là une procédure expérimentale, inattaquable, puisqu'elle écarte tout élément parasite et accidentel ; mais c'est précisément le caractère minutieux de la préparation qui écarte le producteur de toute conviction profonde et immédiate.

« C'est très joli (dit-il, quand on le pousse), mais ce n'est pas comme cela que nous travaillons. »

Il éprouve, en effet, la sensation d'un spectacle truqué, trop bien préparé et qui pourrait bien n'être pas sincère. S'il ne conçoit pas de mépris, il éprouve de la défiance.

C'est pourquoi j'admire la connaissance profonde du cœur humain, qui a décidé nos grands directeurs de l'agriculture à placer à côté des champs d'expériences, des champs de démonstration et c'est pourquoi aussi j'ai cru utile, au seul point de vue de l'influence sur les esprits, d'apporter aux beaux travaux de M. Boulard une contribution beaucoup plus modeste, qui recueillera plus facilement l'estime des masses, en raison de la durée, du volume et surtout, par cette considération, un peu malicieuse, que ces résultats ont été obtenus par moi sans les chercher, sans les préparer et même malgré moi.

Général Toutée.

LA CULTURE DU RICIN EN ALGERIE

De 1868 à 1904, plusieurs tentatives de culture du ricin furent entreprises en Algérie ; mais, sans grands résultats. En 1916, le Gouvernement français, privé des importations étrangères de graines de ricin, songe à intensifier la culture de cette plante dans l'Afrique du Nord et les colonies françaises.

En Algérie, sous l'impulsion du Gouvernement général, 7.000 kgs de graines de ricin furent ensemencées dès 1917 et la récolte atteignit 3.000 quintaux.

En 1919, plus de 150 hectares étaient consacrés à cette culture.

Malheureusement, l'insuffisance d'indications précises de la part des services militaires, qui avaient préconisé cette culture, fit que les planteurs algériens récoltèrent des capsules de ricin d'une variété indéhiscente, c'est-à-dire à décortiquer à la main ou à la machine, alors que l'administration ne voulait que des graines décortiquées.

Les récoltants, démunis de l'outillage nécessaire, embarrassés de leurs capsules, ne purent pour la plupart tirer parti de la récolte ou durent la livrer à vil prix.

La guerre terminée, les demandes diminuèrent, les prix tombèrent et la culture du ricin fut abandonnée.

De nos jours, certains facteurs interviennent pour reprendre cette culture. D'abord les prix élevés de cette graine sur les marchés de la métropole et ensuite la consommation de plus en plus élevée en huile de ricin par l'aéronautique civile et militaire et l'industrie automobile.

Afin de diminuer nos achats à l'étranger, le Service des essences du ministère de la Guerre, sur la demande du Gouvernement général de l'Algérie, se décida à acheter des graines de ricin non décortiquées, au prix moyen de base de 140 francs le quintal, rendues dans les parcs d'artillerie d'Alger et d'Oran.

Ajoutons qu'outre son débouché industriel et médical, le ricin offrirait un autre intérêt, celui de servir de nourriture à une espèce de ver à soie qui donne des cocons perforés dont la soie ou « schappe » trouve sa large application dans l'industrie textile.

Les essais d'élevage de ce ver à soie, en Palestine, ont été très concluants.

La culture du ricin peut être entreprise, en Algérie, dans toutes les régions où il ne gèle pas.

Cette plante souffre des abaissements brusques de température, surtout dans son plus jeune âge ; mais lorsqu'elle atteint son complet développement, sa résistance est plus élevée.

Il y aurait lieu de choisir de préférence des variétés dont les coques sont à déhiscence lente, de façon à permettre la cueillette des capsules non encore entr'ouvertes, parce que certaines de ces variétés projettent brusquement les graines au dehors des coques, rendant ainsi leur récolte impossible.

Le ricin s'accommode de la plupart des sols, pourvu qu'ils ne soient ni trop compacts, ni trop humides. Dans les sols secs et légers, sa végétation est languissante, mais il reste productif et ses graines plus petites sont, par contre, plus riches en huile.

La préparation du terrain comporte les mêmes travaux que pour toutes les cultures d'été : coton, maïs, etc., c'est-à-dire de bons labours et un ameublissement superficiel complet du sol.

La première année de culture, on peut utiliser le terrain par des plantations intercalaires de pommes de terre, haricots, pois chiches, etc.

A la deuxième année, il est prudent de rabattre les branches pour faciliter la cueillette des graines.

Le ricin fructifie dès la première année, mais c'est à partir de la deuxième que sa production devient intéressante.

Le rendement varie, en Algérie, autour de dix quintaux de graines décortiquées à l'hectare la première année, pour arriver à 20 et même 30 quintaux les années suivantes avec un bénéfice net à l'hectare d'environ 2.700 francs (1).

MAC GRELLET.

(1) Extrait d'une communication de M. Louis Lautrec dans la *Dépêche Algérienne* du 30 novembre 1926.

LES HYBRIDES P. D. EN ALSACE

La question des Hybrides-Producteurs directs, si l'on en juge par les articles publiés dans la *Revue de Viticulture*, est toujours un sujet très discuté.

Un correspondant, M. G. Honnet, ayant mis récemment l'Alsace en cause, je lui demanderai la permission d'apporter quelques précisions qui me paraissent indispensables pour ne pas laisser subsister une opinion certainement erronée.

Qui dit « Vin d'Alsace » dit « Vin blanc ». Les mises au point que j'amènerai ne se rapporteront donc pas aux Hybrides rouges plantés sur une assez vaste étendue, par les cultivateurs de la plaine, pour faire leur boisson de ménage et de domesticité. En me plaçant au point de vue qui guide le vignoble d'Alsace proprement dit, j'ai le regret de dire à M. Honnet qu'il se trouve sur une fausse voie quand il avance que l'Alsace est un pays hospitalier pour les Hybrides, où la Suisse prohibitionniste ira un jour se persuader qu'il faut changer le fusil d'épaule. Si, il y a quelques années, certains milieux alsaciens prenaient un trop vif intérêt aux cépages nouveaux pour lesquels une réclame intense a été faite, on est aujourd'hui unanime à proclamer leur *faillite absolue*. S'il est vrai que quelques vignerons isolés se cramponnent, par intérêt personnel, à ces grandeurs déchues, ils sont cependant la grande exception. L'immense majorité de leurs collègues regrettent sincèrement le temps et l'argent perdus par la plantation de cépages qui ne leur ont amené que des déboires.

M. Honnet me demandera les causes de ce revirement d'opinions. Les voici :

1° La prétendue résistance des Producteurs directs en terrain phylloxéré est une pure chimère. (Je fais une exception pour quelques créations de notre compatriote feu M. Oberlin.)

2° Tout numéro produisant un vin de qualité acceptable (p. e. le G. 157) est sujet aux maladies cryptogamiques à peu près dans la même mesure que nos viniféras. Les Hybrides résistants produisent en de nombreux cas des vins nettement invendables ici, ou présentent d'autres défauts qui leur font perdre tout intérêt.

3° En ce qui concerne la résistance à l'Eudémis ou à la Cochylis, elle ne dépasse pas celle des plants du pays.

4° La maturation des raisins est fort inégale, point très important pour la valeur du vin.

5° Le rendement moyen est plus faible que celui du Chasselas ou du Sylvaner ; la sensibilité des hybrides en période de floraison amenant souvent une très forte Coulure.

6° Le vin enfin n'a aucune analogie avec les produits des cépages qui ont fait la renommée du vin d'Alsace. On lui trouve une certaine verdeur et un goût de fox plus ou moins prononcé.

Nous voyons la preuve la plus concluante de la faillite des P. D. en Alsace dans le fait que de gros planteurs, qui ne juraient que par les Hybrides, voire qui faisaient un commerce très rémunérateur de boutures, s'empressent à les arracher sans trêve ni merci pour les remplacer par les cépages du pays à leur choix.

Converti moi-même, de date plus ancienne il est vrai, je suis au regret de dire à M. Honnet que ce n'est certainement pas en Alsace que les vignerons suisses trouveront un encouragement à la plantation de P. D. ; bien au contraire, il est à prévoir qu'il n'en restera plus guère d'ici une époque pas trop éloignée.

F.-E. Hugel,
Propriétaire-Viticulteur,
Maire de Riquewihr (Haut-Rhin).

L'EXTRAIT SEC DES VINS. — UTILITE DE SA CONNAISSANCE

L'extrait sec est un élément dont la connaisance a une grande importance dans l'appréciation de la valeur d'un vin. On sait que l'on comprend sous cette dénomination l'ensemble des matières non volatiles en dissolution dans ce liquide et que l'on obtient par l'évaporation au bain-marie à 100°, ou dans le vide à température normale, d'un volume donné de vin. Ces matières sont nombreuses, mais les principales sont : la glycérine et l'acide succenique provenant de la décomposition du sucre par la levure, des sels acides organiques, notamment le bitartrate de potasse ou tartre, des sels minéraux, phosphates, chlorures, sulfates, la matière colorante, etc. Tous ces éléments se retrouvent dans le vin, mais toutefois dans des proportions variables suivant diverses causes.

Tout d'abord, on conçoit aisément qu'un vin rouge qui a cuvé, c'est-à-dire fermenté au contact de la grappe, contienne plus de matières extractives qu'un vin blanc, ce dernier ne possédant en dissolution que les principes entraînés avec le jus par la pression. De même, un vin rosé, obtenu après une légère macération de la grappe, devra être plus riche en extraits qu'un vin blanc.

En outre, la proportion d'extrait peut varier d'une année à l'autre pour des vins produits par la même vigne, suivant l'état de maturité du raisin au moment de la vendange. Il est évident, en effet, que plus le vin est vert, c'est-à-dire chargé en sels acides, plus le liquide sera riche en extrait. Inversement, dans les années où le raisin est très sucré, le vin qui en résulte, riche en alcool, renfermera peu de corps acides, et l'extrait sera diminué.

Enfin la nature du terrain peut influer sur la proportion de ces éléments par la présence de telle ou telle matière minérale absorbée par le végétal en plus ou moins forte proportion.

On voit donc que la quantité d'extrait peut être très variable. Et il est très

important de connaître cette quantité, à un double point de vue. D'abord, par la nature de la plupart des éléments qui le composent, l'extrait est le gérant d'une bonne conservation. Les sels acides, notamment, jouent le rôle d'antiseptiques. En outre, toutes les matières extractives peuvent être considérées comme formant le squelette du vin. Elles répondent donc de sa robusticité.

En second lieu, la proportion d'extrait d'un vin est un guide sérieux dans la recherche de la falsification par mouillage. Voyons en effet ce que devient cet extrait dans un vin mouillé, et surtout dans un vin qui a été sucré et mouillé. A priori, il paraît évident que le mouillage consistant à ajouter de l'eau, l'extrait est dilué et sa proportion diminuée d'autant. C'est en effet ce qui se passe, mais le mouillage seul se pratique rarement. Le plus généralement, il est le corollaire du sucrage, certains viticulteurs, persuadés que le sucre ne peut se dissoudre dans le moût, le faisant fondre dans de l'eau, quelquefois dans des limites très larges. Dans ce cas, que devient l'extrait sec ?

Nous avons exposé précédemment que deux des éléments qui le constituent, la glycérine et l'acide succénique, proviennent de la décomposition du sucre pendant la fermentation. Si donc on augmente la dose de sucre, la proportion de ces deux corps sera augmentée, et il paraît naturel de penser que le sucrage élève la teneur en extrait. Ceci serait en effet exact, mais pendant la fermentation, le sucre se transforme aussi en majeure partie en alcool dont le vin se trouve également enrichi. Or le titre alcoolique s'élevant, il y a précipitation d'une certaine proportion de tartre qui devient moins soluble, et ce phénomène contrebalance le précédent.

Il y a donc compensation, et dans un vin sucré, la proportion d'extrait n'est pas sensiblement augmentée. Il en résulte que le mouillage arrivant en même temps, le cas est le même pour les vins sucrés et mouillés que pour ceux simplement mouillés : la teneur en extrait y est notablement diminuée. Cette donnée est donc précieuse pour le chimiste.

Toutefois, d'une faible quantité d'extrait, il ne faut pas conclure directement au mouillage. On sait en effet que les vins de certains cépages, tels l'Aramon, le Gamay, le Gris Meunier ou Pineau d'Aunis, sont naturellement pauvres en cet élément. Aussi, dans l'appréciation du mouillage, avec ou sans sucrage, l'expert devra toujours s'entourer de précautions dont la principale est de s'appuyer sur les termes de comparaison authentiques qu'il aura pu établir lui-même dans sa région, ou se procurer pour les autres régions.

Et il importe d'insister particulièrement sur la nécessité de ne conclure qu'en opérant par comparaison, non seulement de l'extrait, mais de l'ensemble de tous éléments le constituant, laissant à leur juste valeur l'usage des règles œnologiques inapplicables d'une façon générale. En effet, les experts qui s'écarteraient de cette règle s'exposeraient à des appréciations erronées et dangereuses pour l'application de la loi.

Mais pour cela, il est essentiel que dans chaque région viticole, des étalons authentiques soient établis annuellement et que les résultats en soient publiés. En s'appuyant sur ces casiers vinicoles, dressés par des chimistes com-

pétents, les experts de toutes les régions pourront affirmer en toute conscience leurs conclusions et faciliteront ainsi la tâche des tribunaux.

B. Fallot,
Station Agronomique et Œnologique de Blois.

UN ESSAI DE GREFFE MAYORQUINE DANS LE GARD

La question de la greffe mayorquine intéresse un grand nombre de viticulteurs.

Ce genre de greffage est pratiqué depuis de nombreuses années à Mayorque, où il a pris naissance, en Espagne, en Algérie. Une communication enthousiaste d'un professeur italien, Giuseppe de Astis, nous apprend que ce greffage se propage en Italie avec intensité, sa réussite en soudures approchant du 100 %.

Ayant eu l'occasion de faire personnellement un essai en août 1925, j'en ai été tellement satisfait que je l'ai appliqué plus en grand en août 1926.

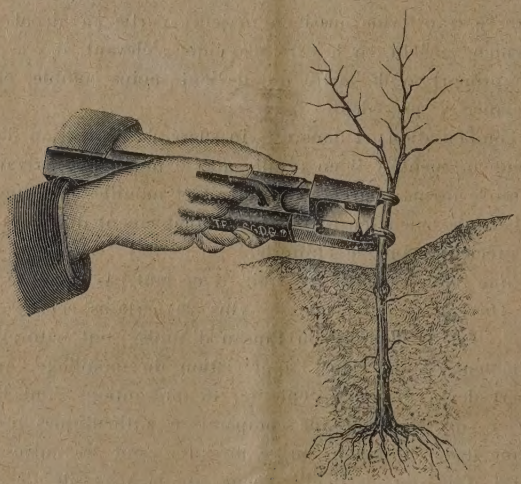

Fig. 5505. — Greffe sur place à la mayorquine.

Cette greffe, perfectionnement de la mayorquine, a été préconisée en Algérie sous le nom de *placage-incrustation*. On l'applique en août-septembre sur les jeunes racinés plantés l'hiver précédent, devançant de sept à huit mois l'époque normale du greffage. Les greffons sont recueillis sur les souches chargées de leur récolte. A 10 centimètres au-dessus du sol nivelé, sans décapiter le sujet, on enlève dans le bas du mérithalle, avec un couteau-greffoir, une plaque de bois en forme de trapèze d'environ 30 millimètres de long à la grande base,

25 millimètres à la petite base et 3 millimètres d'épaisseur. On prend ensuite sur le sarment-greffon une plaque de bois munie d'un œil, de mêmes dimensions et on la glisse dans l'évidement préparé sur le sujet, après quoi on ligature avec une ficelle. Enfin, on butte soigneusement de telle façon que la greffe ne soit jamais à découvert malgré le tassement occasionné par les pluies.

Quand le greffage est fait avec soin et dans de bonnes conditions, plants vigoureux, bien en sève, on peut compter sur une réussite de 90 à 100 %.

Il est à noter que pour les manquants, les souches continuent normalement leur croissance et on les regreffe un nœud plus bas au printemps suivant. Quant aux greffes qui sont réussies, elles sont soudées au bout de 8 à 10 jours, et si bien soudées qu'il est difficile de distinguer la ligne de démarcation entre le sujet et le greffon ; mais le bourgeon reste endormi tout l'hiver : c'est une greffe à œil dormant.

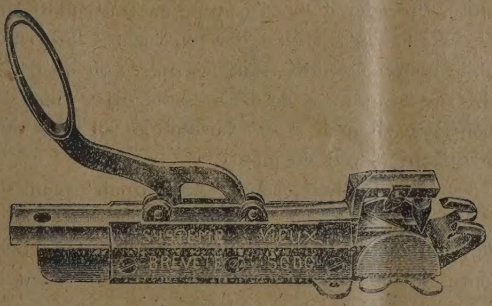

Fig. 5.506. — Appareil pour greffer à la mayorquine.

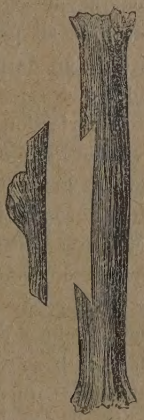

Fig. 5.507. — Entaille du porte-greffe et greffon.

Fin mars, on déchausse, on coupe la ligature si elle n'est pas pourrie. En avril, quand la sève monte, elle fait gonfler les bourgeons du porte-greffe en même temps que le bourgeon soudé. C'est alors qu'on décapite le sujet au-dessus du greffon en laissant un long chicot qu'on supprimera à la prochaine taille d'hiver. Le bourgeon émet alors un sarment vigoureux portant souvent deux raisins. Si le bourgeon est double, quelquefois triple, on peut avoir quatre, cinq raisins. J'ai même obtenu jusqu'à sept raisins, et de jolis raisins tels qu'on en voit sur des souches adultes. Il ne pousse que peu ou pas de gourmands. Il est bon de placer un tuteur pour attacher le sarment et de rogner le sarment au niveau du tuteur afin qu'il se fortifie davantage à sa base.

L'inconvénient du greffage ci-dessus décrit, exécuté à la main, c'est d'être un peu long. Un homme ne peut greffer environ que 150 à 160 souches par jour. Mais à cette époque de morte-saison, en août, on dispose de beaucoup de temps et avec un peu de persévérance, on peut venir à bout de son travail, surtout si on n'en a pas trop.

Heureusement qu'il existe pour ce genre de travail une machine parfaite en tous points. Avec cet outil perfectionné, le greffage devient un jeu d'enfant. On fixe la machine sur une table et on prépare des greffons en série qu'on conserve frais dans un peu d'eau pour une demi-journée de travail. D'un coup de levier en avant et en arrière, le greffon est découpé net par trois lames travaillant simultanémnt. On emporte la machine à la vigne, et on pratique sur le pied du porte-greffe une entaille dans laquelle on glisse un greffon qui est rigoureusement de même dimension. L'ajustage est parfait et rapide. On ligature et on butte.

A l'aide de la machine, un homme peut faire de 400 à 500 greffes par jour. La réussite est excessivement satisfaisante : aussi le procédé du greffage est-il très pratique et à la portée de tout le monde, même du viticulteur le plus inexpérimenté.

Quoique présentant moins d'intérêt, le même greffage peut se pratiquer à la machine au printemps, en mars-avril, à *œil poussant* sur des sujets ayant plus d'un an de plantation. Le greffage en placage est quand même à recommander à cause de la perfection de l'ajustage du greffon sur le sujet entraînant la perfection de la soudure. Procéder d'abord comme en août, mais en se servant de greffons conservés dans le sable. Huit à dix jours après le greffage, visiter les greffes. Si on sent le bourgeon ferme sous les doigts ou qu'il commence à grossir, il est soudé. C'est le moment de décapiter le sujet ; bien butter et laisser pousser. Si le bourgeon est mou et sec, laisser tout en l'état et on regreffera en août-septembre suivant, à œil dormant.

Le greffage de printemps peut être un bon exercice préliminaire pour s'entraîner à celui d'automne.

Mais qu'il soit question de l'un ou de l'autre, tout en réservant à chacun l'importance qui lui est propre, je ne puis mieux conclure qu'en disant aux viticulteurs : essayez, voyez par vous-mêmes les résultats, et je suis convaincu que vous serez satisfaits.

O. Duret,
Propriétaire à Vergèze (Gard).

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1927 (H. A.). — Les cours des vins (Palet). — Appellations et qualité du vin (L. Mathieu). — Prorogation de l'accord commercial franco-allemand. — Traitement des vins par le ferrocyanure de potassium.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1927. — Les renseignements statistiques anxieusement attendus, publiés au *Journal officiel* du 15 février vont-ils amener un changement dans la situation du marché des vins, nettement orienté à la hausse, comme nous l'avons montré dans nos précédents numéros ? C'est la question qui pas-

sionne aujourd'hui le milieu du commerce et celui, beaucoup moins nombreux, des viticulteurs qui ont encore des vins à vendre.

Le tableau suivant mettra sous les yeux de nos lecteurs les éléments du débat :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
1. Octobre.....	6.923.515	7.445.822	4.713.891	4,696.895	12.565.272	13.597.630
2. Novembre...	5.178.065	4.801.616	4.804.346	4.331.228	12.406.818	13.796.654
3. Décembre...	4.182.396	4.710.672	3.843.490	3.940.125	12.459.305	12.670.182
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
4. Janvier.....	3.952.151	5.029.233	3.390.461	4.653.261	12.478.297	13.303.255
Totaux	20.236.127	21.987.343	16.752.188	17.621.509	12 478.297	13.303.255

« La consommation de janvier, dit-on dans les milieux commerciaux, est inférieure aux prévisions les plus modestes. Si, comme il est d'usage, la quantité annoncée, 3.390.461 hectolitres, est relative à la période allant du 25 décembre au 31 janvier, soit sur 38 jours, la moyenne tombe à moins de 100.000 hectolitres par jour et s'établit à 2.680.000 hectolitres environ pour un mois de trente jours. A ce taux, c'est pour les huit mois restant à courir, moins de 22 millions d'hectolitres à trouver sur les disponibilités du début de la campagne (52.600.000 hectolitres : 49.170.000 de récolte et 3.430.000 de stocks à la propriété), il reste 35.850.000 hectolitres qui peuvent couvrir les 22 millions de la consommation taxée et laisser encore près de 14 millions pour la consommation familiale, la consume, la distillation, la vinaigrerie, etc. Le problème est donc résolu ; c'est la fin de la hausse panique. Nous allons revenir à la cadence normale. »

C'est une manière d'envisager les chiffres. Il y en a une autre tout aussi raisonnable : malgré des ressources en début de campagne inférieures de 27 millions et demi d'hectolitres, la consommation, au bout de 4 mois, n'est inférieure que de un million d'hectolitres à ce qu'elle fut l'an dernier. Il est sorti seulement 1.700.000 hectolitres de moins des chais des récoltants. On peut donc dire que la situation est à peu près aussi loin de l'équilibre qu'en octobre 1926.

De plus, le commerce est aujourd'hui détenteur de la grande majorité des disponibilités subsistantes ; il est le principal intéressé à ce que les cours ne

s'effondrent pas. Il y a encore bien d'autres raisons pour expliquer le maintien des prix élevés ; les deux précédentes suffisent à elles seules.

Nous pensons donc que le chiffre de la consommation de janvier ne manquera pas de faire impression sur la tenue du marché. Mais ce sera un simple à-coup, comme il s'en produira d'autres d'ici octobre 1927, à l'époque de la sortie des mannes, des gelées printanières, de la fleur, des invasions cryptogamiques, etc...

Le commerce de détail est muni de quantités assez importantes de vin disponible : 3 millions et demi d'hectolitres, différence entre les sorties et la consommation taxée, 2 à 3 millions d'hectolitres qui pourraient exceptionnellement être pris sur le stock du commerce en gros. C'est à peine deux mois pour alimenter la consommation qui s'est réduite de 1 million d'hectolitres en décembre, de 500.000, à nouveau, en janvier. Mais après ? Le danger de repartir aux achats avec des chais complètement vides serait mortel pour le commerce.

Et puis, cela n'empêchera pas qu'il y ait, encore après la publication de ces chiffres, toujours afflux de demandes chez les propriétaires qui ont encore du vin à vendre, et même une nouvelle hausse sur les marchés du Midi au moment où ces chiffres étaient officiellement connus.

Nous répétons donc ce que nous avons dit en décembre et en janvier. « Il faut prévoir, pour les mois prochains, une série d'à-coups dus à l'augmentation des prix à la consommation, au resserrement général des dépenses ; mais c'est l'allure de la consommation qui réglera celle du marché, et le commerce, plus que la propriété, doit tenir à ce que cette consommation baisse régulièrement, mais pas trop vite cependant.

H. A.

Les cours des vins. — La hausse de quelques points que notre dernière chronique indiquait comme possible s'est fixée aux derniers marchés méridionaux. Les prix de 215 à 240 suivant degré et qualité sont la base de toutes les transactions ; les beaux vins à fort degré et les vins blancs, auxquels le commerce boudait un peu, reviennent en faveur et sont plus activement recherchés.

Le commerce parisien est, certes, un peu désorienté et une campagne est déclenchée dans la grande presse de la capitale contre l'ascension progressive des prix, dont, comme d'habitude, elle fait porter toute la responsabilité sur la propriété, voulant ignorer que celle-ci n'a presque plus rien en cave. Déclaration à la Commission de surveillance des prix, menaces de poursuites pour spéculation illicite, importation impossible des vins tunisiens, dont le stock est à peine de 200 à 300.000 hectolitres, des vins espagnols qui reviennent à 240 francs l'hecto rendus en France, des vins italiens qui vont en Allemagne, affirmation de la baisse de consommation, entente pour ordres à donner aux courtiers de cesser momentanément les offres et les achats, tout l'arsenal habituel est mis en jeu pour amener, non la baisse, du moins l'arrêt des transactions et influencer la propriété. Celle-ci ne peut guère subir de pression, puis-

qu'elle n'a à peu près plus rien à vendre. Et la marche, même un peu réduite, de la consommation taxée ou non taxée, stocks et production seront épuisés en juillet ; il restera à pourvoir à la consommation, la plus intense de l'année, d'août au 15 octobre et à reconstituer les stocks.

Et nous pouvons relever, en passant, que le milieu ouvrier renonce, heureusement pour son hygiène, aux apéritifs et les remplace, sur les comptoirs, par un verre de bon vin, moins coûteux.

Un indice que la situation commerciale du marché des vins n'est pas celle que la grande presse indique, est celui des achats pour les vins de la future récolte de 1927 ; les offres, dans le Midi, ont progressivement été de 12, 13, 14 et 15 fr. le degré ; elles sont actuellement de 16 fr. et il s'est traité quelques affaires à 15 fr. et 16 francs.

Toute cette campagne ne prévaudra pas contre la réalité des faits. Et la vraie note est donnée par le grave journal le *Temps*, qui conclut : « Nous pensons, quant à nous, que le meilleur frein à cette hausse réside dans des économies de consommation. L'heure est venue, pour chacun, *sur sa table*, de mettre, littéralement, de l'eau dans son vin. »

Sur les marchés extérieurs aux régions méridionales, la même progression inéluctable s'accentue dans les cours ; en Touraine, les vins ordinaires de 8° à 9° ont dépassé 300 fr. l'hecto ; en Bourgogne, la majoration des derniers marchés a été de 20 à 25 % ; en Charentes, le degré est payé à 25 francs. D'ailleurs il en est ainsi dans l'Ardèche, le Poitou ; les Beaujolais, sur la place de Lyon, sont cotés de 700 fr. à 940 fr. la pièce, les Bourgogne de 900 fr. à 1.000 fr. ; les Italiens varient de 230 à 275 fr. pour les 11°-12° sur les places du Piémont, quant aux grands vins de cru, nous retenons seulement les prix des 1925 de Bordeaux qui, pour les rouges, en premier cru, de 18.000 fr. à 23.000 francs le tonneau, pour les bourgeois les plus inférieurs de 2.700 fr. à 3.500 francs le tonneau et pour les blancs premiers crus de 16.000 fr. à 20.000 fr. et pour les blancs ordinaires de 2.200 à 2.500 francs. — Palef.

Appellations et qualité du vin. — Les discussions qu'ont soulevées depuis plusieurs siècles les appellations d'origine sont toujours d'actualité, la loi du 6 mai 1919 n'a pas clos l'ère des discussions ni des luttes soit entre producteurs voisins, soit entre commerce et propriété au moins en certaines régions. D'ailleurs, l'application de la loi du 6 mai 1919 a déjà donné lieu à des décisions de justice qui sont loin d'en manifester une unité d'interprétation ; un nouveau projet de loi semble destiné à éviter cette incohérence en donnant plus de précision au texte, mais pourra-t-il en donner suffisamment pour que l'application soit parfaite ? C'est qu'en effet à la base même de la réglementation persiste un malentendu sur le sens donné à l'appellation d'origine ; pour le plus grand nombre, le nom d'un cru est synonyme des qualités spéciales que les vins de ce cru présentent, quand la maturation, la vinification et l'élevage bien conduits concourent avec la parfaite conservation à réaliser la qualité maxima, cela s'explique d'ailleurs par le fait que ce sont les vins répondant à ces conditions qui ont fait la réputation du cru. Mais il ne peut résulter de là que tout vin récolté sur le territoire d'une commune ou d'une région, dont une partie a créé la réputation, ait droit à cette appellation ; ce serait en faire bénéficier des vins qui n'ont pas contribué à la créer, qui ne la méritent pas et qui de plus la déprécieraient à échéance assez courte.

Il suffit de rappeler ici quels sont les facteurs de la qualité d'un vin qui ne résultent pas de l'origine, pour se rendre compte qu'elle ne peut être garantie par l'authenticité seule de l'appellation d'origine. En effet, ces facteurs sont multiples et peuvent être rapportés aux chefs suivants : le raisin, la vinification, les méthodes d'affinement ou vieillissement, qui sont liées à celles de conservation ; je laisse de côté parmi les facteurs extérieurs au vin, agissant au moment de sa consommation, les conditions de sa présentation et l'aptitude du consommateur à percevoir ces qualités.

La qualité du raisin dépend : 1° du cépage, nature, âge, adaptation au sol et au climat ; 2° du sol, composition, exposition, latitude et altitude ; 3° des conditions climatériques de l'année, quantité, maturation, maladies et accidents atmosphériques ; 4° des soins culturaux, taille, labours, engrais ; 5° enfin des conditions de la vendange. La vinification comprend les opérations suivantes : préparation et corrections des moûts ou de la vendange, conduite du cuvage, fermentation, macération, décuvaison, égalisages, etc... L'élevage ou affinement utilise le froid, la chaleur, l'air, le repos, les clarifications, etc., par des moyens variés, en même temps qu'il tient compte des multiplications de microorganismes et évite les goûts étrangers, etc. Les conditions de la présentation qui incombent au vendeur sont relatives au choix de l'époque de mise en vente, de l'habillage, etc.

D'ailleurs, l'étiquetage de nombre de crus et depuis de longues années résume ces facteurs de qualité, par le nom du cru, sol, cépage et façons culturales, par le millésime ou conditions climatériques de l'année, parfois par l'indication du récoltant qui a conduit la vinification, tandis que celui de la firme commerciale qui a élevé, choisi ou présenté le vin apporte la garantie de sa réputation commerciale, laquelle est et sera toujours le facteur le plus sûr de la qualité que l'authenticité seule, même la plus certaine, ne peut suffire à certifier.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Prorogation de l'accord commercial franco-allemand. — Malgré les vœux émis par les milieux viticoles français demandant que l'accord commercial franco-allemand ne soit pas prorogé si les conditions faites à la viticulture française n'étaient pas égales à celles accordées à la viticulture italienne et espagnole, nous apprenons que cet accord vient d'être prorogé, sans modification, jusqu'au 31 mai 1927.

Toutefois, et probablement avant le 31 mars 1927, une solution doit intervenir, relative aux importations en Allemagne des vins français, favorable à celles-ci, et qui serait introduite dans le traité de commerce définitif, actuellement en discussion.

Pourtant, les viticulteurs préféreraient tenir que courir, et ce nouveau délai n'est pas fait pour les apaiser.

Traitement des vins par le ferrocyanure de potassium. — La *Revue* a résumé dans les actualités du dernier numéro, une réponse officielle du ministre de l'Agriculture, relative au décret du 19 août 1921 qui interdit le traitement des vins par le ferrocyanure de potassium contre la casse ferrique. Ce document faisait allusion à l'emploi de ce procédé à Paris et en Algérie, et disait que dans cette dernière région cet emploi était plus fréquent quoique exceptionnel. Or, en Algérie, l'emploi du ferrocyanure n'a été signalé que dans deux cas, et tout le commerce des vins algériens, aussi bien que les viticulteurs, ont été surpris, avec raison, que pareille publicité ait pu, à la suite d'une question parlementaire, être donnée à une information inexacte et qui ne pouvait que jeter la suspicion sur nos excellents vins d'Algérie dont la loyauté n'a rien à envier à ceux de la métropole. — P. V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 20 à 2 fr. 90 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 515 à 575 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 575 à 620 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 560 à 580 fr., vin blanc dit de comptoir, 630 fr., Bordeaux rouge vieux 780 fr., Bordeaux blanc vieux 830 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 560 francs. Vins blancs de Blois, 530 à 540 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 500 fr. à 650 fr. Rouges, 500 fr. à 800 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 18 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 18 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré. Vin rosé » fr. à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (21 février 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 9°, de 210 à 220 francs ; de 9 à 10°, de 220 fr. à 230 fr. le degré. Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 230 fr. à 245 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » fr. le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 620 à « francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré.

Montpellier (15 février). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 210 fr. à 230 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de » francs à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, 620 fr. à » francs.

Béziers (18 février). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8°5 à 12°, de 215 fr. à 235 fr. ; vins rosés, de 9 à 11°, de 210 à 220 fr. l'hectolitre. Picpoul, de 9 à 10° » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.105 fr. à 1.115 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 750 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.030 fr. à 1.035 fr. Eau-de-vie de marc, de 620 à » francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 février 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 225 francs l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (19 février). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 217 à 235 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de 610 à 630 francs l'hectolitre.

Perpignan (19 février). — Vins nouveaux de 8 à 11°5, de 205 fr. à 230 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 220 à 260 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 340 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 165 fr. 00 à 186 fr. 00 ; orges, 120 fr. à 123 fr., escourgeons, 119 fr. à 122 fr. ; maïs, 104 à 109 fr. » ; seigle, 133 à 141 fr. ; sarrasin, 154 fr. à 158 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 99 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 140 fr. 22. — Buenos-Ayres, 115 fr. 51. — Chicago, 132 fr. 56. — Sons, 70 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 110 à 130 fr. ; jaune commune, de 88 à 92 fr ; Saucisse rouge, de 100 à 115 fr. ; Rosa, 130 fr. à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 150 francs ; paille d'avoine, de 125 à 145 fr. paille de seigle, 125 à 145 fr. ; luzerne, 380 à 400 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 130 fr. (Marseille) ; palmistes 109 fr. 00 ; de coprah, 132 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 302 fr. 00 à 302 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 13 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 15 fr. 50. — Moutons, 6 fr. 50 à 17 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 50 à 14 fr. 50.

Crème de tartre 700 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 85 à 2 fr. 35 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 13.5/ à £ 00 00/ les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 260 à 275 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à 150 fr. — **Soufre trituré**, 125 à 130 fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 250 à 400 fr. le cent. — Pommes communes, de 180 à 350 fr. — Citrons d'Italie, de 25 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 400 à 700 francs. — Ail, 150 à 250 francs les 100 kilos. — Champignons, 760 à 1.800 fr. — Epinards, 250 à 380 fr. les 100 kg. — Escaroles, 100 à 300 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 100 à 650 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 1.800 à 2.600 fr. — Poireaux, 250 à 450 francs les 100 bottes. — Oignons, 100 à 130 francs les 100 bottes. — Poires choix, 500 à 1.400 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, de 150 à 300 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 13 au samedi 19 février 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	8 »	— 4 »	2 »	»
Lundi.....	12 »	— 2 »	5 »	»
Mardi.....	12 »	— 1 »	5. 5	»
Mercredi..	5 »	— 1 »	2 »	»
Jeudi.....	1 »	0 »	0. 5	»
Vendredi..	6 »	6 »	6 »	2
Samedi....	8 »	0 »	4 »	0.2
STRASBOURG				
Dimanche.	8 »	— 7 »	0. 5	»
Lundi.....	10 »	— 6 »	2 »	»
Mardi.....	12 »	0 »	6 »	0.2
Mercredi..	7 »	1 »	4 »	»
Jeudi.....	6 »	2 »	4 »	4
Vendredi..	5 »	— 3 »	4 »	6.7
Samedi....	» »	» »	» »	»
LYON				
Dimanche.	» »	— 3 »	» »	»
Lundi.....	13 »	— 7 »	3 »	»
Mardi.....	10 »	— 3 »	3. 5	»
Mercredi..	10 »	— 2 »	4 »	»
Jeudi.....	4 »	— 2 »	1 »	»
Vendredi..	7 »	3 »	5 »	»
Samedi....	6 »	3 »	4. 5	9
MARIGNANE				
Dimanche	» »	1 »	» »	»
Lundi.....	15 »	— 1 »	7 »	»
Mardi.....	13 »	— 3 »	5 »	»
Mercredi..	15 »	0 »	7. 5	»
Jeudi.....	15 »	— 1 »	7 »	»
Vendredi..	12 »	2 »	7 »	»
Samedi....	15 »	6 »	10. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
....13....	15 »	6 »	10. 5	»
....14....	16 »	2 »	9 »	»
....15....	19 »	— 1 »	9 »	»
....16....	12 »	— 3 »	4. 5	»
....17....	16 »	0 »	8 »	»
....18....	14 »	0 »	7 »	»
....19....	7 »	3 »	6 »	2
	NIMES			
....13....	» »	2 »	» »	»
....14....	14 »	0 »	7 »	»
....15....	15 »	0 »	7. 5	»
....16....	15 »	4 »	9. 5	»
....17....	14 »	2 »	8 »	»
....18....	13 »	3 »	8 »	»
....19....	16 »	4 »	10 »	»
	BORDEAUX			
....13....	13 »	1 »	7 »	»
....14....	14 »	— 1 »	6. 5	»
....15....	14 »	— 4 »	5 »	»
....16....	13 »	— 1 »	6 »	»
....17....	» »	— 3 »	» »	»
....18....	8 »	2 »	5 »	»
....19....	9 »	2 »	5. 5	»
	NANTES			
....13....	10 »	— 2 »	4 »	»
....14....	13 »	— 1 »	6 »	»
....15....	14 »	— 1 »	6. 5	»
....16....	13 »	2 »	7. 5	»
....17....	5 »	0 »	2. 5	»
....18....	3 »	1 »	2 »	»
....19....	10 »	2 »	6 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.